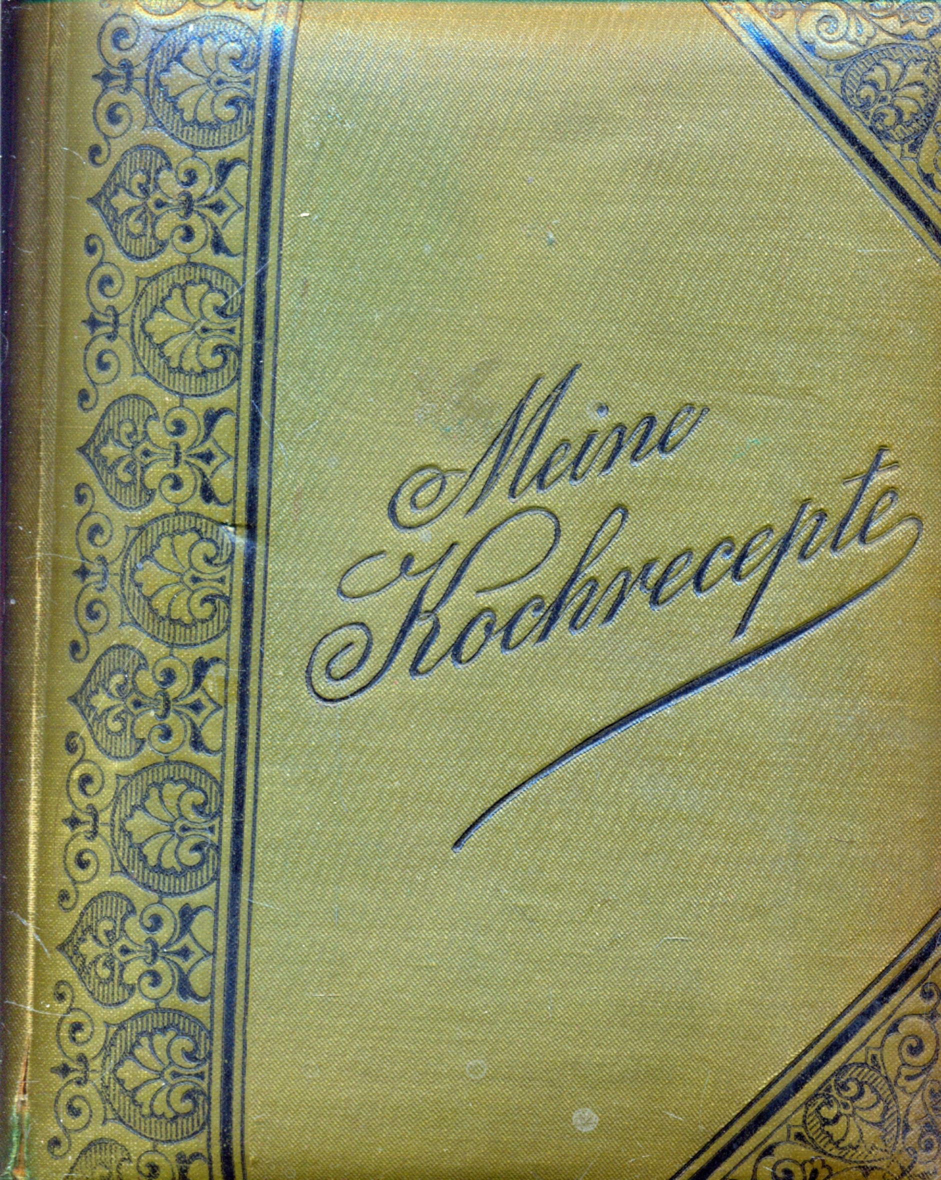

Meine
Kochrecepte

brühe ankochen mit etwas Butter, worauf
man den Reis etwa 1 Stunde zum starken
Ausquellen in die Kochkiste stellt, dann in
eine Schüssel schüttet & erkalten läßt.

Hierauf rührt man 2 ganze Eier
& 1 Eßlöffel ger. Parmesankäse (oder Schweizer) & etwas
ger. Semmel darunter, damit der
Reis zusammenhält & sich zu kurzen
Würstchen formen läßt. Diese in
etwas zerquirltem Ei & Mehl & zuletzt
in ger. Brot gewendet & in Fett hell-
braun gebacken. Zum Mischgemüse
nimmt man Blumenkohlröschen,
junge Karotten & läßt sie abtropfen in
eine helle Mehlsauce mit der
Gemüsebrühe kochen, mit Citronen-
saft & Maggiwürze abschmecken,
wenig Pfeffer & gehackte Petersilie & die
Gemüse durchziehen. In der Mitte
der Schüssel anrichten & die Würstchen
darum herum.

Reis + gefüllte Tomaten

Reisreste jegl. Art werden gewiegt, mit übrigen Tomatensauce vermischt & in kleine, feste, ausgehöhlte Tomaten gefüllt.
Reis muß in etwas Fleischbrühe dick ausquellen. Die Hälfte des Reises wird in eine ausgestr. Backform gegeben & auf die Reislage stellt man dicht nebeneinander die gefüllten Tomaten deckt den übrigen Reis darüber & begießt die Speise mit saurer Sahne & verquirlten Eiern. Obenauf streut man ger. Käse & backt das Gericht hellbraun. Aus dem ausgehöhlten Tomatenfleisch, Brühwürfelbrühe & brauner Mehlschwitze bereitet man eine Mehltunke, die man zum Reisauflauf serviert.

Ein feines Frühlingsgemüse sind

Fleisch-speisen.
Fische.
Braten.
Wildpret und Geflügel.
Saucen.
Compots und Salate.
Crême[s] und Backw[erk]
Divers

morcheln & Spargeln zu gleichen Teilen je für sich abgekocht, gut abgetropft & mit frischer Butter durchgeschwenkt. In die mitte einer runden Schüssel füllt man die (Parisch) Spargeln, legt die Mor-cheln im Kranz herum & umgibt sie mit einem Kranz von Rührei. Diese Schüssel ist leicht & wohl-schmeckend & für das Auge sehr hübsch.

Spargelgemüse mit jungen Karotten

Einige Bueschel junger, zarter Mohr-rübchen werden geputzt, in frischer Butter weichgedämpft, mit wenig mehl bestäubt mit Fleischbrühe abgelöscht & etwas Zucker & Salz ge-würzt. Inzwischen hat man die gleiche Menge in kurze Stücke geschn. Spargel weichgekocht & mischt sie mit den Carotten, knobl beides

mit einem Eßlöffel feingehackter Petersilie zusam-
men auf & schmeckt das Gemüse beim An-
richten mit etwas Maggis Würze ab.

Reis mit Pilzen

Gute Pilze, die man geputzt, gewa-
schen & in Scheiben geschnitten oder
grob zerhackt hat, gibt man ohne
Wasser in eine Kasserole & läßt sie
solange über mäßigem Feuer im
eigenen Saft dämpfen bis sie fast
ganz trocken geworden sind. Nun
gibt ein gutes Stück frischer Butter,
eine feingeschnittene Zwiebel, eine
Messerspitze weißen Pfeffer & gehackte
Petersilie hinein & läßt die Pilze noch
eine Weile darin dämpfen. Daneben
kocht man 1/4 l Reis in Fleischbrühe
weich, legt davon eine Schicht in

gebutterte Form, dann eine Schicht Pilze
& so fort, bis zuletzt eine Schicht Reis die
Form abschließt. Butterflöckchen & geriebe-
ner Käse werden darüber verteilt
& das Gericht bei mäßiger Hitze
gebacken (1 [illegible] Stunde) Zu gebra-
tenem Fleisch ist es eine vorzügli-
che Beigabe, doch ergibt es auch
für sich allein ein kräftiges Gemüse.

Risotto mit Schinken

300 g Reis, 20 g Fett, Fleischbrühe,
Salz etc, 100 g ger. Käse, 150 g Schinken
2 Eier, 1-2 dezil Milch

Der Reis mit feinen geschn. Zwiebeln
dämpfen Fleischbrühe zugießen,
würzen & in etwa 15 Minuten schön
weich & körnig kochen. Dann wird
der Reis vom Feuer gezogen, mit dem
Käse vermischt & lagenweise mit

den fein geschnittenen Schinken in die gebutterte Form füllen. Die Eier werden mit der Milch zerklopft, darübergegossen, einige Butterflöckchen obenauf getan & 1/2 Stunde im heißen Ofen gebacken. Auf gleiche Weise kann Risotto mit sterilisierten Pilzen zubereitet werden.

Gebackene Tomaten

6-8 schöne reife Tomaten wascht man schneidet sie quer durch & entfernt die Samenkörner. Dann stellt man die Hälften mit der offenen Seite nach oben in eine ausgebutterte Form, füllt die Tomaten mit feingehackten Schinken streut etwas Salz & Pfeffer, ebenso Reibkäse & Semmelbrösel darüber & bäckt dies bei guter Ofenhitze 1/4 Stunde. Dann werden sie einzeln aus der Schüssel gehoben, auf

Fleischspeisen.
Fische.
Braten.
Wildpret und Geflügel.
Saucen.
Compots und Salate.
[Crem]e und Backw[erk]
Diver[ses]

erwärmter Platte angerichtet etwas Jus oder Maggi's Würze darüber & serviert. Sollten sie viel Saft gezogen haben, läßt man sie in der Back= schüssel & trägt sie in dieser auf.

Tomaten nach Junggesellenart

Schöne vollsaftige nicht überreife To= maten schneide man quer in Hälf= ten, reihte sie in eine ausgebutterte flache Kasserolle ein, salze & pfeffere gut ein & streue auf jede Hälfte 1 kl. Prise Zucker. So brate man auf schwachem Feuer 15-20 Min., schiebe sie öfters hin & her, daß sie nicht ansitzen, gebe etwas frische Butter daran, hebe sie heraus solange sie noch ganz sind, auf er= wärmte Platte mit dem gezogenen Saft. Beliebte Beilage zu Beefsteaks.

Fleischresten mit Eiern gebacken

Hiezu kann man Fleisch, das sich nicht zu Schnitten eignet, fein streifig schneiden, in die stark mit Butter bestrichene mit Käse & Brot bestreuter Servierschüssel geben, mit Pfeffer & Salz würzen & einige Eier darüber aufschlagen. Wenn die Eier im Ofen oder Glutdeckel [illegible] sind, wird das Ganze mit Salat serviert.

Plattenring

Fleischreste aller Art fein verwiegen alles wie zu Fleischpudding dazu Ringer-Käse, Rahm, Zwiebel & Petersilie Gewürz = Salz, Pfeffer, Muskatnuß & 1–2 Eier, eingeweichten Brot. Die Masse darf nicht zu dünn sein & wird nun in einer gut bestrichenen

Fleischspeisen.
Fische.
Braten.
Wildpret und Geflügel.
Saucen.
Compots und Salate.
Crêm[…] und Backw[…]
Dive[…]

Ringform + Ofen gebacken, transchiert, auf der erwärmten Platte rund herum gelegt + in der Mitte einen Berg von Käsereis oder Tomatennudeln angerichtet + beliebige Sauce dazu serviert.

Kalbsleber, Pfifferlinge + Maccaroni

500 g von Haut + Sehne entfernte Kalbsleber schneidet man in Scheiben, brät sie ganz schnell in etwas Butter an + legt sie dann in eine vorher bereitete braune Sauce die mit Fleischbrühe + 1/2 Glas Rotwein abgeschmeckt, in der die Leberscheiben Garschmoren müssen.

Pfifferlinge werden in Butter mit etwas gewiegter Zwiebel + Petersilie gedünstet, mit Fleischbrühe gelöscht + der Saft mit etwas Mondamin

bündig gekocht. Mittelstarke, kleingebrochene Maccaroni weichkochen, abtropfen lassen & in Butter dämpfen & ger. Käse überstreuen.
Sie werden im breiten Kranz auf tiefer Schüssel angerichtet & mit den Pfifferlinge-bedeckt. In die Mitte füllt man die Kalbsleberscheiben mit ihrer Tunke.

Rehleber auf italienische Art (hors d'oeuvre)

Man hacke die abgehäutete ganz frische Leber mit et-
was Zwiebeln recht, vermische sie mit Salz, weißem
Pfeffer, 1 Gewürznelke & ger. Parmesankäse & streiche von
diesem Purée auf fingerdicke Weißbrotschnitten, gebe
diese mit der bestrichenen Seite in stark kochendes
Backfett, backe sie wenige Minuten lang & lasse sie
auf einem Sieb abtropfen. Nun bestreiche man
auch die andere Seite der Schnitten, backe sie &
garniere sie mit Petersiliensträußchen
& Citronenvierteln, deren Saft man
über die Schnitten preßt. – Schmeckt
auch kalt sehr gut.

Wildpret und Geflügel.

Saucen.

Compots und Salate.

Creme und Backw…

Diverse

Käseschneeeinlauf für Suppen

2-3 Eiweiß werden leicht schaumig geschlagen, gibt 2 Eßlöffel voll geriebener Käse dazu, fügt wenig Mehl bei & zuletzt noch 1-2 Lffl Milch, so daß ein ziemlich dicker Teig entsteht. Er muß in die kochende Fleischbrühe einlaufen & darin kurz aufkochen. Besonders für leichte Knochenbrühen zu empfehlen denen dieser Einlauf einen kräftigen Geschmack verleiht.

Suppeneinlagen von übrigem Eiweiß

Käseeinlauf

2 Eiweiß schaumig schlagen + 2 Eßlöffel voll geriebener Käse hineingeben, fügt 1 Löffel Milch hinzu + gibt nun so viel Mehl hinein, daß man einen ziemlich dicken Teig erhält, der mit Salz + Pfeffer gewürzt wird. Der Teig wird eben vor dem Auftragen in die siedende Brühe geschüttet, als deren Einlage er bestimmt ist; er muß in ihr kurz aufkochen + die Suppe dann sofort zu Tisch gegeben werden.

Eiweißscheiben für Suppen

2 Eiweiß verquirlt man mit Salz + 1 Löffel ganz dicker Sahne recht gründlich, streicht dann eine kleine Form

mit Butter aus, füllt die Mischung hinein & läßt dies im Wasserbad kochen bis es gestockt ist. Man sticht kl. Scheiben aus & gibt sie in die fertige Suppe.

Gemüse.

Fleisch-speisen.

Fische.

Braten.

Wildpret und Geflügel.

Saucen.

Compots und Salate.

Crêmes und Bäckwer

Diverse

Petersilie verwahrt man am besten
indem man sie feingewiegt + lagen-
weise mit Salz in einen kleinen Stein-
topf festeindrückt. Sie bleibt dadurch
frisch + grün + behält vollständig ihr
Aroma. Bei der Verwendung muß man
jedoch auf den Salzgehalt Rücksicht
nehmen. Der Topf muß stets fest verschlos-
sen sein.

Spargel auf süddeutsche Art

Stangenspargel wird wie üblich geschält u. in Wasser, dem man 1 Prise Zucker zusetzte, weichgekocht; das nötige Salz gibt man erst kurz vor dem Garwerden daran, da es bei längerem Mitkochen den Spargel zu sehr auslaugt u. ihn fade im Geschmack macht. Das Aroma ist dann mehr im Kochwasser als im Spargel. Einen Teil der heißen Spargelstangen hebt man mit dem Spargelheber aus dem Kochwasser, läßt das Wasser abtropfen u. legt ihn auf eine stark erhitzte längliche Schüssel, bestreut ihn recht schnell u. ziemlich dick mit geriebenem Parmesankäse, träufelt etwas braune Butter darüber u. gibt nun wieder eine Lage Spargel darauf, mit der man in derselben Weise verfährt. Auch die oberste Schicht bestreut man mit Käse u. gibt 3 Eßlöffel voll Semmelbrösel, die im Butter goldbraun geröstet wurden darüber. Alles muß sehr schnell gehen u. sofort aufgetragen werden.

Spargeltimbale

Von 200 g feinem Mehl, 2 Eßlöffel
voll Butter (70 g) 2-3 Eßlöffel Apfelwein, 1 großen Ei
u. etwas Salz wird ein glatter Teig gewirkt, der eini-
ge Stunden im Kalten ruhen muß. Alsdann
werden von dem Teig mit Hand Rollen wie
zu Brezeln geformt, die die Dicke von gar-
gekochten Makkaroni haben sollen. Eine
gut gefettete (nicht ausgestreute) Auflauf-
form wird nun bienenkorbartig mit den
Rollen ausgelegt u. diese mit Weckmehl
dick bestreut. Dies soll verhindern, daß
die einzufüllende Speise, die Rollen von
innen stark durchfeuchtet. Von besten Spar-
geln, gargekocht u. mit dicker Eiertunke
fertiggemacht, nach Belieben mit grob-
gehacktem Schinken vermischt, wird
das Gemüse kalt eingefüllt u. mit einem
passenden Deckel aus eng zusammenge-
legten Teigrollen, über die man vorher
auf dem Backbrett das Rollholz leicht
gedrückt hat, damit der Deckel beim Ba-
cken dicht hält, bedeckt u. dieser an den

Rändern festgekniffen. Im Backofen wird der Tim-bal 1 Stunde gebacken & sogleich auf eine heiße Platte gestürzt. Man serviert noch Spargeltunke dazu. Als Haupt- oder Vorspeise zu geben.

Spargel ausgebacken

Nicht gar zu weich gekochter Spargel abtropfen lassen & auf dem Holzbrett zu gleichen Stückchen geschnitten. Auf Holzspießchen je 2 zusammenstecken, in Ausbackteig tunken & sogleich in siedendem Fett goldgelb backen. Auf heißer Schüssel anrichten & zu Filet, Roastbraten etc servieren. Ausbackteig: 1 Ei, 1 Dotter, etwas Salz & Pfeffer, 1 Tasse Milch & 1 Eßlöffel voll Mehl werden auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen & dann nach dem Auskühlen sorgfältig etwa 15 g feines Mehl hinzugequirlt so daß ein dickflüssiger Teig entsteht.

Feines kaltes Spargelgericht

Zutaten: fertiggekochte Spargeln, fingerlang geschnitten 3/4 l dicke Remouladen-

Fleischspeisen.
Fische.
Braten.
Wildpret und Geflügel.
Saucen.
Compots und Salate.
Crêm[es] und Backw[erk]
Diver[ses]

Tunke je 1 Tasse voll feingewürfelt geschnittenen Kalbsbraten oder gek. Schinken, ein fein zerschnittener Kopfsalat (wie Endivien) der leicht mit Essig & Oel besprengt wird. In passender Glasschüssel wird eine Lage Spargel abwechselnd mit folgenden Zutaten gefüllt, ohne sie etwa zu vermischen wie sonst bei Salat: Spargel, Schinken, Tunke, Spargel, Kalbsbraten, Kopfsalat Tunke & s.f. bis die Tunke den Schluss bildet, die nun mit hübsch geschnittenen, zum Teil zu Figuren ausgestochenen Schinken oder Bratenstückchen & geschälten harten Eiern & Kapern zu verzieren ist; schmeckt hervorragend.

1) In der Schale gebackene Kartoffeln

Möglichst gleich grosse & gleichartige Kartoffeln reinigt man gründlich & legt sie auf ein Blech in den heissen Bratofen. Nach etwa 40 Min. sind sie gar. Man nimmt sie heraus; zerbricht die Schale an einer Seite

füllt in die Öffnung ein kleines Stückchen Butter, etwas Salz & Pfeffer & reicht sie sofort zu Tisch.

Salbeiküchlein

Die Salbeiblätter werden gewaschen & auf ein Tuch zum Trocknen gelegt. Inzwischen bereitet man einen nicht zu dünnen Omelettenteig & taucht ein Blatt um's andere darein & backt's im schwimmenden Fett schön hellbraun & läßt sie auf Brotschnitten abtropfen.
Ebenso kann man Spinatblätter backen.

Amuretten als Vorspeise

Gleichmäßig große rote Rüben, die noch sehr zart sein sollen, werden im Rohr weich gedünstet, dann mit dem Dressiermesser wie kl. Törtchen geschnitten. Man höhlt sie oben aus &

Fleischspeisen.
Fische.
Braten.
Wildpret und Geflügel.
Saucen.
Compots und Salate.
Crêm[es] und Backw[erk]
Divers

legt sie in eine Marinade von Essig, Salz etwas Kümmel & Zucker. Nach einigen Stunden gibt man folg. Fülle hinein: harte Eier in kl. Würfel geschnitten, ebenso kl. Gurken, einige Kapern, Sardellenstreifen & bindet dies mit Majonnaise. Die roten Rüben erst gut abtropfen lassen & dann füllen & mit einem Sträußchen Petersilie bestecken.

II. In der Schale gebackene Kartoffeln

Kleinere Kartoffeln werden gut gewaschen, ungeschält halbiert, mit der Schnittfläche in Salz & Kümmel getaucht & auf einem mit Butter bestr. Blech im heißen Ofen ungefähr 3/4 Stunde gebraten!

Osterspeise Hase im Kohl

Aus einigen kl. Kohlköpfchen werden die Herzchen herausgenommen & diese Köpfe dann blanchiert. Die Herzchen

werden klein gehackt, in Butter gedünstet, mit
gehackten Bratenresten oder Schinken vermengt
Petersilie & Zwiebeln gewiegt & dazu gegeben. Die
Hälfte der Kohlköpfe wird mit dieser Farce gefüllt,
die andere Hälfte mit je 1 hart gekochten Ei.
Die Köpfe werden nun abwechselnd im
Kranz herum auf eine runde Platte
gelegt & mit Butter & geriebenem Brot
übergossen. Ein Häschen Bisquit oder
Marzipan thront in in der Mitte & ist
von gekochtem Blumenkohl in Röschen
geteilt umgeben.

<u>Andere Art</u> Wirsingkohl wird
gut blanchiert & die Blätter auf eine
heiße Schüssel gelegt. Zwischen & auf
die Blätter ordnet man gefällig ge-
dünstete Schwämme, gekochte
Erbsen & harte Eier. In der Mitte
sitzt der Osterhase.

<u>Reiswürstchen mit Mischgemüse</u>

250 g Reis abbrühen & in leichter Fleisch-

Feinste Crèmesauce zu Spargel & Blumenkohl.

1/4 l süßer Rahm wird mit 4 Eidottern unter be-
ständigem kräftigem Schlagen auf schwachem
Feuer bis vors Kochen gebracht & beiseite gestellt;
Dann kommt etwas Salz 1 Teelöffel Zucker
& soviel guten Obstessig oder Citronensaft hinzu
daß die Sauce schwach säuerlich schmeckt.
Sollte sie zu dick sein, so kann sie mit Spar-
gelwasser verdünnt werden, doch darf sie nicht
flüssig sein. Die Hauptsache ist fortwährendes
Rühren, daß die Sauce lieblich & locker wird
& nicht gerinnt.

Holländische Sauce

100 g frische Butter, 20 g Kartoffelmehl
2-3 Eigelbe, Saft 1 Citrone 1 Tasse Gemüse-
brühe oder Fleischbrühe & Salz etc.
Die Butter im Geschirr im Wasser-
bad schmelzen lassen, von der Wärme
wegziehen & schaumig rühren, fügt

Saucen.
Compots und Salate.
Creme und Backwe
Divers

das Mehl u. ein Eigelb nach dem andern zu nebst den übrigen Zutaten, u. schwingt an gelinder Wärme gut durch, bis vor den Siedepunkt. (im Wasserbad warm halten, wenn nicht sofort serviert werden kann)
Geronnene Sauce kann mit einigen Tropfen kalten Wassers wieder glatt gerührt werden.

Gebackene Kirschen

Es wird ein dicklicher Omelettenteig zubereitet. 4-6 Kirschen zusammen in den Teig getaucht & im schwimmenden Fett schön gebacken. Auch fingerlang geschnittene Rhabarberstengel kann man so backen.

Orangencompott

Zu gleichen Teilen Orangen & saure, weichfleischige Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten & in eine Kompotschüssel abwechselnd eingefüllt. Die oberste Lage soll aus schöngeschnittenen Orangenrädchen bestehen. Dann giebt man 1-2 Löffel dünnen, wieder erkalteten Zuckersirup darüber. Fein schmeckt diese vortreffliche Speise, wenn man je zur Hälfte Orangen & Bananen vermischt; auch getrocknete, aufgeweichte Bananen können verwendet werden.

Anderes Orangencompott

die Orangen waschen & mit reinem Tuch abreiben & samt der Schale in dünne Scheiben schneiden. Nur der Anschnitt & die Kerne werden entfernt. Die Scheiben fest mit Zucker bestreuen & diese Speise 1/2 Stunde vor dem Servieren bereiten.

Essig-Pflaumen

Auf 10 ℔ Pflaumen rechnet man 3 ℔ Zucker, den man mit 7/10 l Weinessig 1/2 l Wasser Zimmt in Stangen & Nelken kocht. Die Essigmischung wird kochend über die trockenen, mit einer Nadel durchstochenen Pflaumen gegossen & 12 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Hierauf gießt man die Flüssigkeit ab, läßt sie von neuem kochen & schüttet sie wieder über die Früchte. Nach einer weitern Pause von 12 St. kocht man Saft & Früchte zusammen auf & füllt sie nach dem Erkalten in Gläser.

Kristallisierte Johannisbeeren

Volle rote & weiße Johannisbeeren nimmt man dazu, taucht sie rasch in leichten Weißwein & hierauf in leicht schaumig aber nicht steif geschlagenes Eiweiß & zuletzt in feinsten Puderzucker. Die so vorgerichteten Trauben breitet man nebeneinander auf einem Drahtsiebe aus & stellt sie an einen warmen Ort, damit der schaumige Zuckerüberzug erstarrt. Die wie kristallisiert aussehenden Johannisbeertrauben werden auf grünen Blättern angerichtet & mit kleinem Backwerk serviert.

Gebrühte Kugeln

Man nimmt 3 Glas Wasser & läßt es in der Messing-pfanne warm werden. Wenn es dem Rande nach zieht, mengt man soviel Mehl hinein, daß ein dicker Brei entsteht. Dann rührt man die Masse bis sie sich von der Pfanne löst. Ist der Teig erkaltet, so werden 4 ganze Eier, Zucker nach Belieben & etwas geriebene Citronenschale hineingerührt. Die Eier müssen eins ums andere zugegeben werden. Dann sticht man mit dem Löffel Kugeln aus & backt sie in schwimmendem Fett. Wein oder Vanillecrême dazu servieren.

Ohrfeige

4 Eigelbe, 1 gehäufter Eßlöffel Kartoffelmehl oder Mondamin, 1/8 l lauwarme Milch (oder halb Wasser) Salz & etwas Citronenschale. Von diesen Zutaten einen glatten Teig anrühren & zuletzt, ehe man den Teig in die Pfanne gibt

den steifen Eischnee darunterzumischen. In
heiße Butter, die schäumige Masse geben
& bei schwachem Feuer auf zugedeckter Herd-
platte etwa 10 Min. backen, bis die Ober-
seite trocken & die untere gelb geworden ist,
man vermeide dabei die Pfanne zu schütteln,
bedecke sie jedoch mit einem heiß gemachten
Deckel. Um noch stärkeres Aufgehen zu bewir-
ken fügt man zu dem Eischnee ein große
Messerspitze Hirschhornsalz oder Backpulver
bei & schlägt es gründlich mit durch. Ist
die Ohrfeige fertig gebacken wird sie mit Gelée
oder Eingemachtem bestrichen, zusammen-
geschlagen & mit Zucker bestreut oder un-
gefüllt kann man Frucht oder Weinsauce
dazu servieren.

Fruchtgeléeschnee

Von beliebigem Fruchtgelée nimmt
man 3 Eßlöffel voll, gibt 3 Eßlöffel

voll Familienzucker & 5 Eiweiß dazu & schlägt nun die Mischung ununterbrochen mit dem Schneebesen – etwa 30 Min. – bis ein ganz steifer Schnee entstanden ist. Diese füllt man in erhöhte Gläser & legt beim Auftragen in die Mitte eine kleine Makrone.

Erdbeerberg

Eingemachte, abgetropfte Erdbeeren & 1/2 so viel frische, kleingewürfeltgeschnittene, vorher eingezuckerte Ananas mischt man zusammen; nun schlägt man 4 Eiweiß mit etwas Zucker & einer Prise Salz zu festem Schnee & verrührt ihn mit dem Fruchtgemisch recht gleichmäßig. Eine Glasschale wird am Boden dicht mit feingeschnittenen ~~Makronen~~ (Biscuits) belegt & der Fruchtschnee bergförmig daraufgehäuft. Die Oberfläche bestreut man mit zerstoßenen

Makronen; die Speise muss sofort nach dem Anrichten aufgetragen werden.

Chocoladeschneegriess

250 g mittelgrober Griess mischt man mit 125 g ger. Chocolade, gibt beides in 1 l kochende Milch unter stetem Rühren & kocht dies zu dicker Masse. Sie wird nach Geschmack mit Zucker gesüsst, mit wallnussgross Butter untergerührt & mit dem steifen Schnee von 3-4 Eiweiss untergezogen. Der Chocoladengriess wird in eine kalt ausgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt & mit Vanillesauce oder mit Vanillezucker gesüsster Milch serviert.

Warmer schwarzer Peter

Eine flachere glatte Puddingform gut einfetten, dann schlägt man

von 5 Eiweiß mit 1 Prise Salz etwas gest. Vanille & 125 g Zucker einen ganz steifen Schnee, den man in die Puddingform füllt. Diese in kochendes Wasser stellen, das kochend heiß bleiben muß, aber nicht etwa brodeln & wallen darf; die Eiweißspeise verbleibt hierin 40 Min. Inzwischen löst man in 1/3 l Milch 125 g Chocolade, gibt etw. Salz & den nötigen Zucker daran & kocht die Flüssigkeit mit 40 g Mondamin zu dicklicher Crême. Der Eiweißpudding wird behutsam gestürzt & beim Anrichten mit der schwarzen Crême übergossen. Man kann die Speise mit Schlagrahm servieren.

Reisflammeri

100 g Reis werden mit 5/10 l Milch oder halb Milch halb Wasser, etwas Salz 100 g Zucker & 1 St. Vanille 20 Min. gekocht. In den dicken Brei rührt man 4 Blatt ge-

Diverse

waschene, in 4 Löffel Wasser gelöste rote Gelatine. Von Zeit zu Zeit umrühren bis der Reis ziemlich kühl, aber doch nicht fest ist dann wird mit 1/4 l dick geschlagenem Rahm vermischt. Nach Belieben kann man noch 1 Gläschen feinen Wein oder Likör darunter geben. Dann gibt man das Ganze in eine genäßte Form & stellt es zum Erstarren, was in 10-12 St. der Fall sein wird in kaltes Wasser oder auf Eis. Wenn nötig zum Stürzen ein nasses heißes Tuch um die Form schlagen. Der Flammeri wird mit Fruchtsaft serviert.

Zabagone - Weincrême

Eigelb, Weißwein & Zucker werden auf gelindem Feuer schaumig geschlagen, aber ja nicht zum Kochen kommen lassen; läßt man sie zu lange auf dem Feuer, fällt sie zusammen & wird bröckelig. Auf

1 Eigelb nimmt man je ½ Eierschale Zucker & Weisswein. Nach Belieben kann man die Crême noch mit 1 Gläschen feinem Rum, Maraschino oder Citronensaft würzen. Man kann sie über eingemachte Früchte anrichten, zu Pudding, Backwerk servieren. 4 Eigelb, 4 Eierschalen Zucker & Wein reichen für 2-3 Personen.

Ananasreis

Der Reis wird auf übliche Weise weich gedünstet. Ananas in kl. Würfel geschnitten, eingezuckert & mehrere Stunden kalt gestellt, die Ananas gibt dann viel Saft von sich. Der erkaltete Reis wird mit einem Teil der Ananaswürfel in einer Glasschale angerichtet. Die übrige Frucht mit dem Saft reicht man in der Sauciere dazu. Auch Schlagsahne & Ananas allein serviert (ohne Reis). [illegible]

Diverse

Orangengelée in Schalen

6 Orangen werden sauber abgerieben, in Hälften geschnitten, das Fleisch mit silbernem Löffel vorsichtig herausgenommen, sodaß die Schalen unverletzt bleiben. Dann wird das Orangenfleisch ausgepreßt u. zu dem Saft noch so viel Weißwein gegeben, daß es 1/2 l Flüssigkeit wird. 6 Blatt rote Gelatine werden in wenig kochendem Wasser aufgelöst, in den Orangensaft getan, ferner 150 g Zucker u. der Saft 1 Zitrone. Ist alles gut vermischt, wird die Flüssigkeit durch ein Sieb gegossen u. kalt gestellt.

Luftküchlein

Von einem guten (dicken) Omeletteteig den man recht tüchtig mit den Eiern gerührt hat (Schnee schlagen?) gibt man löffelweise Teig in heißes Fett

& bäckt die Küchlein die gut aufgehen & ganz luftig werden sollen (etwas Backpulver & Schmalz) schwimmend hellbraun. Sie werden mit Zucker & Zimmt bestreut & können zu gekochtem Obst oder für sich allein, zu Thee oder Kaffee gereicht werden.

Schneeballen mit Erdbeeren oder Kirschen

Sind die Schneeballen & die Crême fertig, so kann man erstere mit gebrühten Mandeln bespicken, daß sie wie kleine Igel aussehen. Rings herum gibt man einen Kranz frischer gezuckerter Erdbeeren, oder im kurzen Saft gedünstete, gut abgetropfte Kirschen & füllt zuletzt die schaumig geschlagene Crême darüber.

Erdbeerschaumcrême

2 Eiweiß, 1 Tasse Puderzucker, 1 Vanillepulver & reichlich 1 Tasse voll schöne große reife Erdbeeren werden so

Diverse.

lange gerührt bis ein feiner rötlicher Schaum daraus entsteht, er wird mit 1-2 Löffel Schlagsahne u. einigen besonders schönen Erdbeeren garniert u. angerichtet (Reicht für 3-4 Personen)

Griesschnee

In 1 l Milch läßt man 30 g geriebene Mandeln u. etwas Citronenschale an heißer Herdstelle einige Zeit ausziehen, bevor man die Milch mit dem nötigen Zucker, Salz u. nußgroß Butter zum Kochen bringt. 100 g Gries werden mit kalter Milch glattgerührt, in die kochende Milch gerührt u. zu dicker Crème unter stetem Rühren ausgequollen. Man zieht den steifen Schnee von 4-5 Eiern unter die Masse u. füllt den Pudding in eine kalt ausgespülte Form. Nach dem Erkalten stürzen u. mit beliebigen Früchten umgeben, deren Zuckersaft man zur Sauce verwendet.

Schneeröschenspeise

Zu 1/2 Flasche Apfelwein gibt man den nötigen Zucker, fügt wenig abgeriebene Citronenschale + den Saft 1/2 Citrone bei macht den Wein heiß, rührt 14 g rote Gelatine, nachdem man sie in etwas Wein aufgelöst, zu + stellt die Mischung kalt. Sowie sie anfangt steif zu werden, muß man sofort den ganz steifen Schnee von 4 Eiern zufügen + die Speise erhöht in breite, flache Gläser häufen + beim Auftragen eine Haube von Schlagsahne aufsetzen.

Chocoladenschnee

100 g Chocolade bricht man klein gibt 1 Glas Wasser darüber, stellt sie in's Wasserbad, bis die Masse sich flüssig ist + gibt 3 Blatt weiße Gelatine

dran. Das Ganze muß erkalten, worauf man den Eischnee von von 4 Eiern mit 125 g Zucker vermischt u. 1/4 l Schlagrahm unterzieht. Der Chocoladenschnee wird bergförmig auf einer Schüssel angerichtet u. mit kl. Biscuitplätzchen umlegt.

Pfirsichspeise gefroren

15 reife Pfirsiche werden durch ein Haarsieb gestrichen. Mit diesem Fruchtmark vermischt man 10 Blatt aufgelöste weiße Gelatine, den Saft 1/2 Citrone, Zucker nach Belieben. Wenn die Crême erstarrt ist, werden 3 Deziliter Schlagrahm darunter gemischt.

Pfirsichpyramide

Man kocht 10 halbierte, entkernte Pfirsiche in 1 Tasse Wasser u. 1 Tasse Zucker weich, läßt zu

abtropfen, legt jede Pfirsichhälfte auf ein Bisquitkrouton das rund & passend geschnitten wurde, gibt abgebrühte Mandel als Kern hinein, richtet die Pfirsichhälften Pyramiden-förmig an & serviert warm mit der aus dem eingekochten Saft gewonnenen Sauce.

Citronenspeise

Der Saft von 4 Citronen, die Schale (abgerieben) von 1 Citrone, 6 Blatt rote Gelatine, 2 Kaffetassen Zucker, 2 K-Tassen Wasser quirlt man zusammen & läßt die Mischung 1 Stunde stehen. Dann fügt man 1/2 l heißes Wasser hinzu & rührt solange bis die Gelatine sich klar aufgelöst hat. Wenn die Speise nach längerem ruhigen

Stehen anfängt dick zu werden, zieht man nach & nach den Schnee von 4 Eiern darunter, füllt die Masse in Glasschalen & stellt sie auf Eis oder in recht kaltes Wasser. Diese Crême die am selben Tag verspiest werden muß, ist im heißen Sommer köstlich erfrischend & von feinem Geschmack. – Man reicht Bisquit oder Teekuchen dazu, kann sie aber auch mit Schlagrahm garnieren.

Vanillcrême mit Guß

1 l Milch, 125 g Zucker, 4 Eier, 1 Vanillestange, 1 Kaffeelöffel Maizena. – Milch, Vanille & Zucker zus. auf's Feuer setzen, & einige Minuten kochen lassen. Maizena mit wenig kalter Milch glatt anrühren, die Eigelbe dazu gegeben & die Vanillemilch daran rühren & alles auf's Feuer

unter ständigem Rühren nur bis zum
Kochen kommen lassen. Nun läßt man
die Creme verkühlen & richtet sie in der Servier-
schale an. Die Eiweiß werden zu steifem Ei-
schnee geschlagen & über die Creme gestrichen,
25-30 g Zucker darüber gestreut & die Ober-
fläche mit einem glühenden Schäufelchen schön
gelb angebrannt.

Schaumpudding

50 g süße Mandeln werden geschält sehr fein
gehackt mit etwas Vanille & der Schale 1 Zi-
trone in 1 l Milch oder süßem Rahm zum
Kochen gebracht. Dann verrührt man 80 g
Mondamin mit wenig Wasser & gibt es
unter beständigem Rühren in die kochen-
de Milch. Zuletzt rührt man den Schnee
von 5 Eiern unter die verkühlte Mas-
se, läßt sie einer ausgefetteten Form

Diverse.

erkalten, stürzt sie & gibt sie mit einer Vanillecrême, die man aus den 5 Eigelb bereitet hat, umkränzt, zu Tisch.

Englische - Tee - Torte

125 g Butter schaumig rühren, mit 125 g geriebenen Zucker & 4 Eigelb gut rühren, ¼ Kaffeel. Ingwer, 15 g fein verwiegten Citronat, ½ Pfd. Sultaninen, 125 g Mehl, ¼ Gläschen Rum gut untermengen, hierauf den Eischnee leicht unter die Masse mischen & alles in die gebutterte, mit Mehl ausgestreute Form tun & bei ziemlich starker Hitze backen (sehr fein)

Caramelpudding (für 5 Pers.)

3 Eßlöffel Zucker brennen, bis derselbe zu rauchen beginnt; dann rasch mit 2 Eßlöffel kaltem Wasser ablöschen, diese braune Sauce noch heiß in die Puddingform gießen & darin hin & her fließen lassen bis die Wände zur halben Höhe

mit Zucker beklebt sind. Für die Masse: 4 Eier (ganze)
mit Prise Salz + 1 Päckchen Vanillinzucker kräftig
verklopfen bis es schäumt, dann 5/10 l Vollmilch
der man vorher 80 g Zucker (1 gehäuften Esslöffel
Traubel) beimengt unter stetem Schlagen vermischt.
Im Wasserbad 75 Minuten kochen + erst nach
einigen Min. stürzen. Wenn Caramel in der
Form zurückbleibt, muss man ihn mit 1-2 Essl.
Rum oder Cognak lösen + über den Pudding
giessen.

Gestürzter Schlagrahm m. Schokolade

4 Blatt Gelatine werden aufgelöst, 125 g Chocolade
mit 80 g Zucker + einigen Löffeln Wasser auf's Feuer
gesetzt + unter Umrühren leicht flüssig gelöst. Die
Masse etwas abkühlen + die Gelatine dazu durch's
Sieb rühren + füge 1 Teelöffel Vanillezucker bei + vor
dem Erkalten nach + nach 4/10 l steifgeschlagenen
Rahm. Die Masse in der Puddingform erstarren
lassen + direkt vor dem Servieren stürzen

Sehr gute Crême speise (Noker)

4 Eigelbe werden m. 4 gestrichenen Eßlöffeln Zucker, gut schäumig gerührt, 1 kl. Gläschen Cognac dazu gegeben (langsam) 2 dezi gut geschlagenen Rahm ohne Zucker dazu gerührt etwas z. Spritzen zurück behalten, mit Biscuit oder Waffeln serviert

Pikante Eierkuchen mit Quarkfüllung (Weißkäse.)

1/4 l Stärkemehl + 1/8 l Weizenmehl wird mit 1 Tasse kalter Milch angerührt u. zum ruhen etwas beiseite gestellt. Inzwischen überbrüht man 2 gequirlte Eigelbe mit 1 Tasse kochendem Wasser + vermengt dies mit dem angerührten Mehl. Dann gibt man Salz, Pfeffer, viel angebratene Zwiebelwürfel + den Eischnee man bäckt nun doppelseitig Eierkuchen davon + bestreicht sie mit sahnig gerührtem Quark den man mit etwas Butter, Kümmel Paprika + geriebenem Pumpernickel mischt man legt sie gerollt oder zusammengelegt auf die heiße Platte.

Eier gebacken mit Käse

Eine feuerfeste Platte gut mit Butter ausstreichen, mit fein geschnittenen Brotscheiben + Käseschnitten belegen, mit etwas Milch anfeuchten

Diverse.

frische Eier darauf geschlagen, mit Salz überstreuen & im Ofen gut backen.

Kalte Pfingstplatte

Auf die Mitte einer großen flachen Kristall-platte legt man 1/2 - 3/4 ℔ Fleischsalat, übergießt ihn mit dicker Mayonnaise & garniert ihn mit halbierten Tomatenscheiben, Kapern-kränzchen & geteilten Pfeffergurken. Rund herum legt man grüne Salatblättchen, in Essig & Oel durchgezogen; von Räucherlachsscheiben formt man Tütchen bettet sie in den grünen Salat & füllt in jede Tüte 1 Teelöffel voll Kaviar dazwischen kann man fette Sardinen legen, in Salzwasser gek. Spargel in Essig & Oel durchgez. Die weitere Garnierung ergeben, harte Eier, in Hälften geteilt.

Kalte verlorene Eier mit Krabben

Verlorene Eier geraten nur wenn sie sehr vorsichtig in's kochende Wasser kommen, damit das rohe Ei als ganzes hineinkommt, denn nur dann schließt sich das Weiße rund um das Gelbe. Das Wasser muß ziemlich stark gesalzen & einem Schuß Essig leicht gesäuert werden. Man nimmt die Eier mit dem Schaumlöffel heraus, wenn das Eiweiß eine genügend feste Hülle um das Eigelbe gebildet hat, putzt sie glatt & legt sie zum Erkalten in Ragoutmäschen. Kurz vor dem Anrichten vermischt man eingemachte, abgetropfte, Krabben (Garnelen) mit etwas Essig & Öl & Mostrich, worauf man sie im Kranz um die verlorenen Eier legt; diese mit Mayonnaise & gewiegtem Schnittlauch & Kresse bestreuen. Daneben reicht man kleine geröstete Weißbrotscheiben.

Käseeier

Frische Eier weich kochen + behutsam abschälen. Eine feuerfeste flache Platte mit feinen Speckscheiben auslegen, diese mit geriebenem Schweizerkäse dick bestreuen + einige Minuten im Ofen anbraten lassen, dann legt die zubereiteten Eier darauf bestreut sie leicht mit Salz + Pfeffer + gießt 1/4 l dicke glattgequirlte saure Sahne darunter, mit der man die Käseeier noch einige Minuten schmort. Diese Platte serviert man mit kleinen gerösteten Kartoffeln.

Lloydeier

Eine feuerfeste Platte gut einfetten, dann legt man abwechselnd Scheiben von geräuchertem durchwachsenem Speck (+ schönem Bauch-zenfleisch) hinein, die man mit gedämpf-

geschüttet, die am kalten Ort bis zum
Anrichten stehen bleiben. Man garniert
die Oberfläche mit Perlzwiebelchen, Kapern & ge-
hackten roten Rüben & gibt Remouladentunke
& kleine geröstete Kartoffeln dazu.

Rote Eier

Kleine Würstchen werden kurze Zeit in der
Pfanne etwas angebraten & auf den Boden
einer feuerfesten mit Butter bestrichenen
Platte gelegt. Auf die Würstchen werden
frische Eier geschlagen & leicht mit Salz
bestreut & die Platte in mäßig heißen Ofen
gestellt, bis die Eier gar sind. Inzwischen
erhitzt man 1/4 l eingemachten Tomaten-
brei, verdickt ihn mit kalt angerühr-
ter Mondamin, schlägt zuletzt frische
Butter durch, schmeckt mit Salz & Pfeffer
ab & gießt den dicken roten Brei über die
Würstel.

Käserand mit Gemüsefüllung

50 g zerlassene Butter, 50 g feinstes Weizenmehl & 150 g ger. Käse werden bis zum Kochen gerührt, 1/4 l kochende Milch dazugegeben, darauf 3 Eigelbe & zuletzt der Schnee der 3 Eier. Eine mit Butter bestrichene Ringform damit 3/4 voll füllen, eine knappe Stunde backen, auf die warme Schüssel stürzen & mit Spargel oder Spinat füllen.

Warme gefüllte Eier

Die Eier werden kurz vor dem Gebrauch hartgekocht, rasch geschält, der Länge nach auseinandergeschnitten & das Eigelb heraus genommen worauf die leeren Eierhälften auf der Schüssel auf der man sie auftragen will auf einen Topf mit heißem Wasser stellt. Die Eigelb nun fein zerdrücken, mit etwas feingewiegtem Schin-

Pignon vermischt & soviel eingemachten war=
mer Tomatenbrei hinzufügt, daß man eine
geschmeidige Masse erhält, die mit Salz, Pfeffer
& Petersilie gewürzt wird. Die Eierhälften nun
rasch mit dieser Masse auffüllen, dann mit
einer dicken holländischen Tunke begossen
& dieses mit ger. Käse überstreut. Um
die Schüssel mit den gefüllten Eiern legt
man einen dicken Kranz eines schönen
Kartoffelbreis, den man mit kleinen, gelb
ausgebratenen Speck & Zwiebelwürfeln
bestreut.

Das Aufheben von frischem & auch gebratenem Fleisch, Wild & Geflügel. Das sicherste Schutzmittel ist das dichte Einbinden in weißes saueres Papier, das man vorher mit einer alkoholischen Salicyllösung getränkt. Um diese herzustellen löst man 4 g Salicylsäure in 1/4 l reinem Alkohol, taucht das weisse Pergamentpapier hinein, daß es mit der Lösung durchtränkt wird & breitet es aus, bis es vollständig trocken ist. Dann hüllt man das Fleisch ganz dicht in das Papier & hängt es einen luftigen dunklen Ort an welchem es von Zugluft umstrichen wird. So hält man das Fleisch einige Tage frisch. — Zu gebratenem oder gekochtem Fleisch nimmt man kein präpariertes sondern festes weißes Seidenpapier. Stellt ein leichter dumpfer Geruch sich ein, so kratzt man das Fleisch an der Oberfläche leicht ab & spült es gut ab & dann in eine Lösung von übermangansauren Kali

legt, die eine intensive rosa Färbung zeigen muß & so lange hierin liegen bleiben, bis die Lösung völlig farblos geworden ist & spült das Fleisch in klarem reinen Wasser nach – es hat dann jeglichen Geruch verloren. Das Fleisch wird zwar durch diese Lösung etwas ausgelaugt & muß daher die Tunke sehr würzig gehalten werden, bes. mit klein geschnittenem Suppengrünes & Zwiebeln, die mitgebraten werden, nach Belieben Maggiwürze beifügen.